

## **Crème de coco aux framboises**

### **Ingrédients pour 7 petites verrines:**

250 g de framboises fraîches (ou surgelées dans mon cas)  
200 ml de crème de coco  
400 ml de lait demi écrémé  
1 gousse de vanille  
3 jaunes d'oeufs  
80 g de sucre  
20 g de farine  
20 g de maizena

### **Réalisation:**

Faire décongeler les fruits.

Fendre en deux la gousse de vanille et la gratter, afin de récupérer les grains.

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la vanille. Ajouter la crème de coco.

Eteindre juste avant ébullition, et enlever la gousse de vanille.

Dans un récipient, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la farine et la maizena.

Incorporer le lait chaud à la préparation tout en remuant constamment.

Remettre le mélange à chauffer, et remuer sans cesse jusqu'à ébullition et épaississement du mélange. Laisser refroidir.

Une fois la crème refroidie, faire alterner dans des petites verrines, une couche de crème et un couche de framboises, en terminant par la crème.

Laisser reposer au réfrigérateur une bonne heure avant de servir.